



Formation continue 2016

Filière hôtellerie restauration



ECOLE
HÔTELIÈRE
DU PÉRIGORD

Inscription sur
l'extranet du
FAFIH.com

Contacts :

Suzie HADDAD

Tél : 05.53.35.72.72

S.haddad@dordogne.cci.fr

Juanita HERMET

Tél : 05.53.35.72.72

J.hermet@dordogne.cci.fr


Ecole Hôtelière du Périgord
Avenue Henry Deluc
24750 Boulazac
ehp@dordogne.cci.fr

ECOLE
HOTELIÈRE
DU PÉRIGORD

un établissement
CCI DORDOGNE

OPCA
Hôtellerie
Restauration
Loisirs
fafih

	Durée	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Oct.	Nov.
CUISINE							
La cuisine sous vide et à basse température	2J					24 & 25	
Cuisiner à la plancha	1J			4			
La créativité en cuisine	2J		14 & 15				
Cuisine de la truffe noire du Périgord	2J	15 & 16					5 & 6
L'ACCUEIL ET LA RELATION CLIENT							
Promouvoir sa carte pour mieux vendre au restaurant	2j				2 & 9		
Accueillir et dialoguer avec un client étranger en anglais	3J			11, 12 & 18			
HYGIENE ET SECURITE							
HACCP : L'Hygiène et la qualité alimentaire en restauration	2J			11 & 18			
Hygiène et allergènes alimentaires	1J						7
Sauveteur secouriste du travail	2J				3 & 10		
PERMIS DE FORMER							
Permis de former	2J	15 & 22				3 & 10	
Permis de former - mise à jour	1/2J			27		17 & 31	
MANAGEMENT							
Préparation à l'entretien professionnel	2J		21 & 22				14 & 15
Les réseaux sociaux pour un usage professionnel	1J						28

 Dates validées par le FAFIH au titre des Actions Collectives (hors plan de formation).